SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Chilisalz-Tomatenbutter | Pfifferlinge

Zubereitungszeit: 50 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

Tomatenbutter

500 g Butter, zimmerwarm

50 ml Olivenöl

150 g Halbgetrocknete Tomaten

80 g Parmesan, fein gerieben

60 g Pinienkerne

1 Bündel Basilikum

20 g Chilisalz

Für die Brote

4 Scheibe(n) Brotscheiben nach Wahl

150 g Pfifferlinge

Etwas Butter zum Anbraten

1 Stück(e) Mittelgroße Tomate

1 Bündel Frischer Basilikum

Tomatenbutter

1. Die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur bringen.

2. Die halbgetrockneten Tomaten fein schneiden.

3. Den Basilikum fein schneiden.

4. Die Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne goldbraun rösten. Einen kleinen Teil für das spätere Topping beiseitestellen.

5. Die zimmerwarme Butter in die Rührmaschine geben und bei hoher Geschwindigkeit aufschlagen, bis sie deutlich heller und luftig wird. Währenddessen das Olivenöl langsam einlaufen lassen.

6. Die halbgetrockneten Tomaten, Parmesan, Basilikum, Chilisalz und den Großteil der gerösteten Pinienkerne vorsichtig unter die aufgeschlagene Butter mischen.

7. Die Tomatenbutter anschließend für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sie wieder etwas fester und streichfähig wird. Für die Zubereitung in der Rührmaschine wird bewusst eine größere Menge Tomatenbutter hergestellt, als für vier Brote benötigt wird. Die restliche Butter lässt sich gut portionieren und im Kühlschrank aufbewahren oder einfrieren.

Anrichten

1. Während die Tomatenbutter kühlt, die Pfifferlinge gründlich putzen.

2. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin anbraten, bis sie leicht Farbe annehmen.

3. Die frische Tomate in kleine Würfel schneiden und den Basilikum für das Topping fein schneiden.

4. Die Brote großzügig mit der Tomatenbutter bestreichen und die gebratenen Pfifferlinge darauf verteilen.

5. Zum Schluss die Tomatenwürfel und den fein geschnittenen Basilikum daraufgeben und mit den beiseitegestellten gerösteten Pinienkernen toppen.